

Herzlich Willkommen im
A warm welcome at

MAYA
CAPRICE
BOUTIQUE HOTEL & SPA
WENGEN

Liebe Gäste
Die Öffnungszeiten unserer Küche für das à la carte Restaurant sind
täglich von 18:30 bis 21:00 Uhr.

Pizza nur von Mittwoch bis Sonntag.

Dear guests
The opening hours of our kitchen for the à la carte restaurant is daily
from 18:30 to 21:00 pm.

Pizza only from Wednesday to Sunday.

Mit den besten Grüßen
Ihr Maya Caprice Team



Degustationsmenü

Zweierlei Krevetten

Avocadomousse, Tomaten, Honig & Krupuk
Charge Chardonnay IGT Toscana 2021

Kürbis

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis,
geröstete Kürbiskernen, Kürbiskernöl & knusprige Jakobsmuschel
Viognier AOC Barrique, Emilienne Hutin Genf 2020

Wengener BIO Forelle

Noilly Prat Sauce, Petersilien-Kartoffeln & Wurzelgemüse
Petite Arvine AOC Les Cépages
Charles Bonvin Fils Sion 2018

Spaghettini

Hausgemachte Spaghettini an Tomatensauce,
Fenchelsamen, Taggiasca Oliven & Burrata
Barbera d'Asti superiore, Galla
Guiseppe Distefano, Montegrosso d'Asti 2019

Rind

Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras, Trüffelsauce,
Safranrisotto, Petersilienwurzel
Amarone Corpo della Valpolicella DOCG
Az. Vinicola Canoso S.R.L Monteforte D'Alpone 2017

Chäs

Käseteller, Feigensenf & Birnenbrot
Vigna al Mare IGT Toscana 2016

Heidelbeere

Parfait von Wengener Heidelbeeren, Heidelbeerkompott,
weisse Schokolade & Joghurt
Aleatico Sovana superiore DOC 2020

7 Gang CHF 132.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 63.-

6 Gang ohne Käse CHF 118.-

mit Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) +CHF 54.-

Degustationsmenü bis 19:30Uhr erhältlich!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



Degustation menu

Two kinds of shrimps

Avocado mousse, tomatoes, honey & Krupuk
Charge Chardonnay IGT Toscana 2021

Pumpkin

Pumpkin cream soup of Hokkaido pumpkin,
roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil & crispy scallop
Viognier AOC Barrique, Emilienne Hutin Genf 2020

Wengen BIO trout

Noilly Prat sauce, parsley potatoes & root vegetables
Petite Arvine AOC Les Cépages
Charles Bonvin Fils Sion 2018

Spaghettini

Homemade spaghettini in tomato sauce, fennel seeds,
Taggiasca olives and burrata
Barbera d'Asti superiore, Galla
Guiseppe Distefano, Montegrosso d'Asti 2019

Beef

Emmental beef fillet Rossini with foie gras, truffle sauce,
saffron risotto & parsley root
Amarone Corpo della Valpolicella DOCG
Az. Vinicola Canoso S.R.L Monteforte D'Alpone 2017

Cheese

Cheese plate, fig mustard & pear bread
Vigna al Mare IGT Toscana 2016

Blueberries

Parfait from blueberries from Wengen, blueberries compote,
white chocolate & yogurt
Aleatico Sovana superiore DOC 2020

7 courses CHF 132.- with wine pairing
(1 glass per course) +CHF 63.-

6 courses without cheese CHF 118.-
with wine pairing (1 glass per course) +CHF 54.-

Tasting menu available until 7:30pm!

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



Salate / Salads

CHF

Caprice Wintersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons 12.00
Caprice winter salad with pickled vegetables and croutons

Caprice Wintersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen und Croutons 18.50
Caprice winter salad with sliced alpine cheese from Wengen, candied nuts and croutons

Caprice Wintersalat mit Pouletstreifen, Wengener Hobelkäse, Croutons, Speck und gepickeltem Gemüse 19.50
Caprice winter salad with chicken strips, sliced alpine cheese from Wengen, croutons, bacon and pickled vegetables

Caprice Wintersalat mit gebratenen Krevetten (3 Stück) und gepickeltem Gemüse 19.50
Caprice winter salad with roasted shrimps (3 pieces) and pickled vegetables

Dressing: French, Himbeer oder Honig-Senf
Dressing: French, raspberry or honey-mustard

Vorspeisen / Starters

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 12.50
Pumpkin cream soup of Hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil
+ knusprige Jakobsmuschel CHF 17.50
+ *crispy scallop*

Zweierlei Krevetten mit Avocadomousse, Tomaten, Honig und Krupuk 22.00
Two kinds of shrimps with avocado mousse, tomatoes, honey and Krupuk

Tatar vom Emmentaler Rindsfilet mit Wengener Hobelkäse, Toast, Eigelb und Kapern 26.50
Tartar of Emmental beef fillet with sliced alpine cheese from Wengen, toast, egg yolk and capers

Hausgemachte Ravioli von geschmorten Rindsbacken, Salbei und Pecorino Romano
Homemade ravioli with braised beef cheeks, sage and Pecorino Romano

CHF 22.00 als Vorspeise / starter
CHF 36.00 als Hauptspeise / main course

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



Hauptgänge / Main courses

Hausgemachte Ricotta-Basilikum Gnocchi mit Pecorino Romano, Pinienkernen und Cherrytomaten Homemade ricotta-basil gnocchi with Pecorino Romano, pine nuts and cherry tomatoes	34.00
Hausgemachte Hokkaidokürbis-Ricotta Ravioli mit gerösteten Walnüssen und Belper Knolle Homemade Hokkaido pumpkin ricotta ravioli with roasted walnuts and Belper Knolle	29.50
Weissweinrisotto mit gebratenen Krevetten und Jakobsmuscheln, Spinat White wine risotto with pan fried shrimps and scallops, spinach	48.00
Wengener BIO Forelle mit Noilly Prat Sauce, Petersilien-Kartoffeln und Wurzelgemüse Wengen BIO trout with Noilly Prat sauce, parsley potatoes and root vegetables	46.00
Emmentaler Rindsfilet Rossini mit Foie Gras an Trüffelsauce, Safranrisotto und Petersilienwurzel Emmental beef fillet Rossini with foie gras and truffle sauce, saffron risotto und parsley root	68.00
Schweizer Pouletbrust im Entenfett sous-vide gegart mit Balsamico Jus, Thymianrisotto und Caponata Swiss chicken breast cooked sous-vide in duck fat with balsamic jus, thyme risotto and caponata	42.00
Wengener Weidelamm und Neuseeländisches Lammkotelett unter einer Kräuterkruste, Schnittlauchkartoffelstock und Karottenvariation Wengen pasture lamb and New Zealand lamb chop under an herb crust, chive mashed potatoes and carrot variation	51.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand



Desserts

Tiramisu alla Nonna, Martini und Meringue Tiramisu alla Nonna, Martini and meringue	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und geschmorter Bananenglace Semi-liquid chocolate fondant with braised banana ice cream	14.50
Parfait von Wengener Heidelbeeren mit Heidelbeerkompott, weisse Schokolade und Joghurt Parfait from blueberries from Wengen with blueberries compote, white chocolate and yogurt	14.50
Käseteller mit nationalen und internationalen Spezialitäten, Feigensenf und Birnenbrot Cheese plate with national and international specialities, fig mustard and pear bread	18.50
Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Mandarine Giolito Sorbet: Blueberry, strawberry, raspberry and mandarin	
Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kaffee Giolito Glacé: Vanilla, chocolate, hazelnut and coffee	
pro Kugel CHF 5.00 / per scoop CHF 5.00 mit Rahm +CHF 1.50 / with whipped cream +CHF 1.50	

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand